

След Помидора



ONLY GOOD ITALY SRLS
via XXV Aprile,98 - 88900 Crotona (ITALY)
Tel. +39 333 777 0770 - P. Iva: 03348020797
www.onlygooditaly.com
info@onlygooditaly.com

Traditional

Bio

e





Наша сильная сторона это заправки. Заправка из томатной пасты присутствует, пожалуй, во всех традиционных блюдах итальянской кухни. Есть ритуалы, что не подвластны времени и передаются из поколения в поколение. Иногда эти обряды могут относиться к простой повседневной жизни, например, к приготовлению хорошей томатной пасты, история которой начинается в полях. Готовится она исключительно из биологически удобряемых помидоров сорта San Marzano (ЗГУ). Заострим внимание на качестве этого драгоценного овоща, типичного для нашей территории. Это помидор продолговатой формы, полностью спелый имеет темно-красный цвет с вкусной и мясистой мякотью. Все эти особенности делают его идеальным для приготовления соусов или для консервирования целиком. В течение шести часов после сбора, помидоры обязательно перерабатывают: промывают родниковой водой из заповедника Сила, пропаривают и слегка надрезают, не нарушая целостности. Затем помидоры перетирают и кипятят в большой медной кастрюле на медленном огне, иногда помешивая и систематически проверяя её кислотность, которая никогда не должна превышать 4.3РН. Удаляют избыток воды, разливают в бутылки и пастеризуют. Таким образом, наша паста привнесет вкус и ароматы лета на ваш стол, даже когда этот сезон давно уже закончен. Passata di Pomodoro дает вам аутентичный вкус традиционной итальянской кухни. Благодаря высокому качеству своих помидоров они приносят на стол солнце, традицию и богатство вкуса итальянских традиций.

